

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1.	Standar mutu minyak goreng	21
Tabel 3.1.	Metode pengamatan	28
Tabel 3.2.	Prosedur Penentuan Bilangan Peroksida Minyak Goreng yang Dipanaskan	33
Tabel 3.3.	Prosedur Penentuan Bilangan Peroksida Campuran Minyak Goreng dengan Ekstrak Daun alpukat.	34
Tabel 3.4.	Prosedur Penentuan Bilangan Peroksida Campuran Minyak Goreng dan Antioksidan Sintesis BHT	34
Tabel 3.5.	Prosedur Uji Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH	35
Tabel 4.1.	Bilangan Peroksida Minyak yang Ditambahkan Ekstrak Daun Alpukat Untuk Setiap Perlakuan	45
Tabel 4.1.	Daftar Analisis Ragram Ekstrak Daun Alpukat.	45
Tabel 4.3.	Bilangan Peroksida Minyak yang Ditambahkan BHT Untuk Setiap Perlakuan	46
Tabel 4.5.	Data Pengukuran Absorbansi DPPH Setelah Penambahan Ekstrak Daun Alpukat	48
Tabel 4.6.	Data Pengukuran Absorbansi DPPH Setelah Penambahan Antioksidan BHT	48